

学生ボランティア体験

〔はじめに〕

栄養クリニック開設の目的のひとつとして、「実践力のある管理栄養士養成のために、在学生が様々なイベントに参加し、管理栄養士としての資質の向上を図る」ことがある。平成14年度に改正された新管理栄養士養成課程は、各養成施設が各専門分野の教育目標に沿って、どんな管理栄養士を養成したいかを特徴づけるものへと変化し、管理栄養士に必要な専門知識や技術も、これまでの「もの」から「ひと」へと変化した。

大学の正規のカリキュラムの中では、管理栄養士に必要な知識やスキルが新ガイドランに沿って学習できるが、社会性や生活感の弱い学生が、卒業後に即、社会のニーズに応じた実践力を備え、職場の要望に応えられるようになるには、体験学習のなかで培われたさまざまな状況に対応できる応用能力が必要である。しかし、管理栄養士の多くの養成施設は、実際に研修する場をもたないのが現状である。また、生活状況が多様化した現代社会では、特定の個人や多くの人々が置かれている状況を共有化できる管理栄養士が求められており、自分の考えによる一方的な指導ではなく、相手の置かれている状況や人生観などを共有し、真の課題を見つけ、解決する能力を身につけていかなければならない。ヒューマニズムや倫理観、そしてどんな方とも初対面から気持ちよく応対ができるコミュニケーション力が求められる。一般の方が健康や栄養に対してどのような考えをもっているか、食材に対する季節感、経済性や個人の嗜好性などが理解できてないと支援はできない。栄養クリニックで開催されるさまざまな事業に学生ボランティアとして参加することで、対象者側に立った視線での食事指導や栄養指導ができるキャリアを身に付けて欲しいと願う。

当栄養クリニックでは、食物栄養学科3・4回生が学生ボランティアとして各種行事に参加している。本年度の学生ボランティア登録者数は55名であり、栄養クリニック事業参加者は、学内事業では、料理教室40名、附小ランチ300名、大学祭17名、幼児のおやつとレシピ提供による子育て支援9名、高齢者の食事レシピ集作成1名であった。学外事業では、東山区地域連携事業・高齢者の骨密度測定と栄養相談9名、中信ビジネスフェア5名であった。

以下に、学生ボランティアの体験記の一部を紹介する。

〔学生ボランティアの活動概要〕

料理教室

参加した学生は皆、各自の役割をよく理解しており、実習の準備から片付けまで積極的に引き受けてくれた。魚のおろし方を取り上げた教室では、前日に家で練習をしてきた学生が、積極的に参加者のサポートを行う姿も見られた。大変な作業が多いにもかかわらず、楽しんで参加してくれたことを何よりも嬉しく感じている。

学生は、参加者への接遇や会話、調理補助などを通してコミュニケーション能力の向上を図っ

ている。当事業は一般の方を対象としており、参加者は老若男女様々である。食経験や調理技術も様々であるため、一人ひとりに合った対応で、全員が気持ちよく実習に参加できるような配慮が求められる。

初めて参加した学生からは、「緊張してうまく会話ができませんでした、経験を増やし、慣れるようにしたい」、「コミュニケーション能力を身に付ける必要を感じた」、「初めての参加でお客様との会話や作業に戸惑った。回数を重ね、慣れたい」など、様々な年齢層や生活環境の方とのコミュニケーションの難しさを実感するコメントが目立った。しかし「指導員の料理の説明の仕方、話し方、接客の仕方などとても勉強になった」と毎回コミュニケーションの取り方を学んでおり、回数を重ねるにつれ、参加者との会話も弾み、全体に気配りをするなど、確実な成長が感じられる。学生のコメントからも、「アットホームな雰囲気でき、楽しくお手伝いができ、貴重な体験ができた」、「お客様とお話することができて良かった」、「子どもと触れ合う機会がほとんどないので、とてもいい経験ができた」など、参加者とのコミュニケーションを楽しんでいる様子が見受けられ、「前回より参加者との会話やお手伝いできたことが、とても良かった」「これまでの経験からなんとか足を引っ張らずにできた」と自らの成長を感じ、それが自信になっているようである。



また、「そばの栄養についての知識が深まり、とても勉強になった」、「なすやジャガイモの新しい調理法を学ぶことができた」、「電子レンジ調理は手軽でおいしく、驚いた」、「簡単でとてもおいしく、家でも作ろうと思った」、「自分でレシピをアレンジできるようになりたい」など、各教室で取り上げた食材や調理法についてのコメントも多く寄せられている。このように、当事業への参加は、学生にとってコミュニケーション能力の向上に加えて、食に関する知識の習得や調理技術向上の上でも学びの場となっていることが分かる。



調理を楽しむ様子



参加者のサポートをする様子

栄養アセスメント

今年度は、中信ビジネスフェア2011や大学祭における栄養アセスメントの他、東山区高齢者を対象とした「健康相談イベント」において、述べ31名の学生が事業に参加してくれた。当事業は、骨密度、体組成、握力等の測定、及び簡易貧血検査により、市民の健康状態をアセスメントし、管理栄養士による食生活のアドバイスを行うものである。栄養クリニック職員の指導の下、各種測定や受付、誘導等の業務を学生が主体となって行っている。

これらのイベントは業務時間が長く、体力を要するものであるが、参加した学生は疲れた様子も見せず、皆精一杯取り組んでいる。各自、担当の業務に責任をもって取り組み、状況に応じた臨機応変な対応もよくできている。どの学生も、最後まで笑顔で丁寧な対応ができており、来場者も大変喜んでおられた。

学生からは、「貴重な体験ができて良かった」、「大学の講義だけでは学べない、実践的な活動ができて良かった」、「また参加したい」などのコメントが寄せられており、実践の場で貴重な体験学習ができたことを喜ぶ姿に、学ぶ意欲を感じた。また、栄養相談にあたる指導教員、指導員の姿を見て、「私もあんな風に栄養相談ができるようになりたい」という声が多く聞かれ、将来管理栄養士として活躍する姿を具体的にイメージする機会にもなっているようである。



中信ビジネスフェア2011



大学祭

【コメント】

学生ボランティアの感想文に、「生きた学問とはこういうことなんだと改めて感じた」との記述があった。同様の感想は、他にも多く寄せられている。前述したように、学生はボランティア活動を通して多くのことを学んでおり、当施設でのボランティア活動が、まさに「生きた学問」として管理栄養士を目指す学生の実践力に磨きをかけていることが実感でき、大変嬉しく思っている。

また、「学生対象の料理教室を開いて欲しい」という声も多く聞かれている。今後学生を対象とした事業の開催を検討し、当施設が学生教育の面でも更に活用されるよう努めたい。

(姜 貴順)